NESCO®



Reversible Grill and Griddle (model RG-1400)

User Manual

Grill Réversible et Griddle (modèle RG-1400)

Manuel de l'utilisateur

Grill y Plancha Reversible (modelo RG-1400)

Manual de usuario



Rated 1400 Watts 120Volts, 60Hz

Table of Contents

Table des matières

Índice

The Metal Ware Corporation
1700 Monroe St., P.O. Box 237
Two Rivers, WI 54241-0237
Phone: 1-800-288-4545



For accessories and additional products, go to
www.nesco.com

IMPORTANT SAFEGUARDS!

- This product is designed for household use only -

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

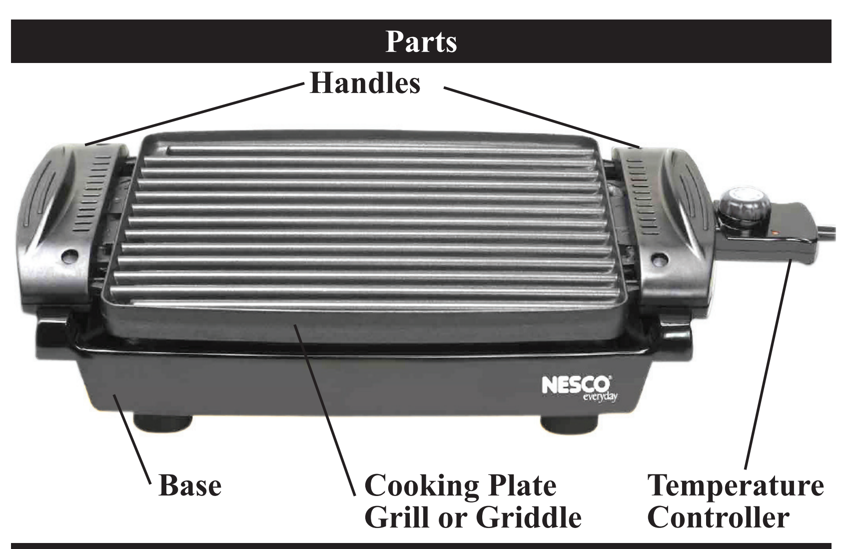
1. **READ AND SAVE ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plug, or temperature controller in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. To avoid hazards, return appliance to NESCO® Factory Service Department for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electrical burner or in a heated oven.
11. Extreme CAUTION must be used when moving an appliance containing hot oil or or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Always place appliance on a flat and stable surface.
15. While in use, keep appliance out of the reach of babies and children.
16. Do not leave appliance unattended while in use.
17. When in use, keep appliance 10 inches from walls and do not use near or under an overhang, such as a cupboard.
18. Do not use without base in place. Clean after each use.
19. Fuels, such as charcoal or the like, are not to be used with appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Polarized Plug: This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce risk of electric shock, plug is intended to fit into polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not try to modify the plug in any way.

Short Cord Instructions: A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Parts



Before first use

Before using the appliance, READ AND SAVE ALL INSTRUCTIONS. Wipe down the appliance with a soft damp cloth and make sure there is no metal or foreign objects on the temperature control. Wipe dry with soft cloth. NOTE: During first use, the appliance may give off a slight odor. This is normal and the potential odor will burn off quickly.

Operation

1. Place base on a flat, heat resistant, stable surface in a well ventilated area.
2. Select ribbed grill side or smooth griddle side. Set cooking plate into base.
3. Make sure the temperature controller is in OFF position. Insert control into inlet on cooking plate handle. Then insert plug into electrical outlet.
4. Adjust controller to desired setting. NOTE: The signal light on controller indicates heat setting. When desired setting is reached, the light will turn off. It will continue to cycle on and off during use to indicate heat setting is being automatically maintained.
5. Allow preheat 7-10 minutes. Place food directly onto cooking plate and cook to desired doneness.
6. When finished cooking, turn controller to off and remove plug from power outlet.IMPORTANT: To avoid injury wait until the appliance has cooled before removing the temperature controller.

CAUTION:

- Hot oil and liquid may splash as grease and juices hit drip tray.
- ALWAYS USE CARE WHILE USING THIS APPLIANCE!
- DO NOT TOUCH! any hot surfaces while cooking. The grill or griddle may become hot while cooking and will remain hot after use and during cool down.
- DO NOT overload the grill surface.
- DO NOT remove the temperature probe until the dial is turned to OFF, the cord unplugged and appliance is completely cooled.
- DO NOT move the appliance while in use.

Cooking Tips

- If using bamboo or wooden skewers, soak in water at least 30 minutes before use to prevent burning.
- Use only plastic, or wooden utensils to avoid scratching the non-stick surface.
- Never cut food on non-stick surface.
- Cut food into small and equal pieces to ensure more even cooking.
- Frozen food should always be thawed before it is grilled.
- If you grill vegetables, fish or lean meat, spray the grilling surface with a cooking spray before turning on. If you are grilling meat with any amount of fat, or if the food has been marinated, there is no need to treat the grill prior to cooking.
- If using a marinade with oil, place grill near an exhaust hood. Oil or fat may produce smoke.

Cooking Guide

Food	Approximate Cooking Time	Dial Setting
Fish	10-15 minutes	Medium
Bacon	10-15 minutes	Medium-Low
Sausage links	20 minutes	Medium-Low
Hamburgers	15-20 minutes	Medium
Hot dogs	15 minutes	Medium
Chicken Breast	15-20 minutes each side	Medium-High
Pork Chops with Bone	10-12 minutes each side	Medium-High
Steak (rare)	4-6 minutes each side	Medium-High
Steak (well done)	7-9 minutes each side	Medium-High

Care and Cleaning Instructions

1. Turn temperature controller to OFF and unplug cord from power outlet.
2. Always allow grill to cool completely before cleaning and removing temperature controller.
3. Remove the temperature controller from unit. NEVER IMMERSE TEMPERATURE CONTROLLER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
4. Gently remove the cooled cooking plate and clean with warm soapy water. Use soft cloth or sponge to clean grill surfaces. Cooking plate is NOT dishwasher safe
5. Allow base to cool completely before cleaning. Absorb any excess water or grease from base with a paper towel. Clean with warm soapy water.
6. Remove stubborn stains with a plastic scouring pad and mild dish soap.

English

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This appliance is warranted for one year from date of original purchase against defects in material and workmanship. This warranty does not cover transportation damage, misuse, accident or similar incident. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights, which vary from state to state. This product is intended for household use only, not for commercial use. Warranty does not cover commercial use.

Your new **NESCO®** appliance comes equipped with numerous safety features. Any attempt to interfere with the operation of these safety features makes this warranty null and void. In the event we receive an appliance for service that has been tampered with, we reserve the right to restore it to its original state and charge for the repair.

For service in warranty - Defective products may be returned, postage prepaid, with a description of the defect to: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, for no-charge repair or replacement at our option.

Must include proof of purchase or copy of original bill of sale when returning product for warranty service.

Please call Customer Satisfaction at 1-800-288-4545 to obtain a Return Authorization before shipping.

- For service in warranty, follow instructions set forth in warranty. When ordering new parts, make sure that you always mention the model number of the product.
- Call us on our toll free number, 1-800-288-4545 and tell us about your problem.
- If we instruct you to send all or part of your appliance to us for repair or replacement, our Customer Satisfaction representative will provide a Return Authorization number (this number notifies our receiving department to expedite your repair). Pack your unit carefully in a sturdy carton with sufficient padding to prevent damage because any damage caused in shipping is not covered by the warranty.
- Print your name, address and Return Authorization number on the carton.
- Write a letter explaining the problem. Include the following: your name, address and telephone number and a copy of the original bill of sale.
- Attach the sealed envelope containing the letter inside the carton. Insure the package for the value of the **NESCO®** appliance and ship prepaid to:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241

MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES

- Ce produit est conçu exclusivement pour une utilisation domestique -

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il est essentiel de toujours respecter les mesures de sécurité suivantes:

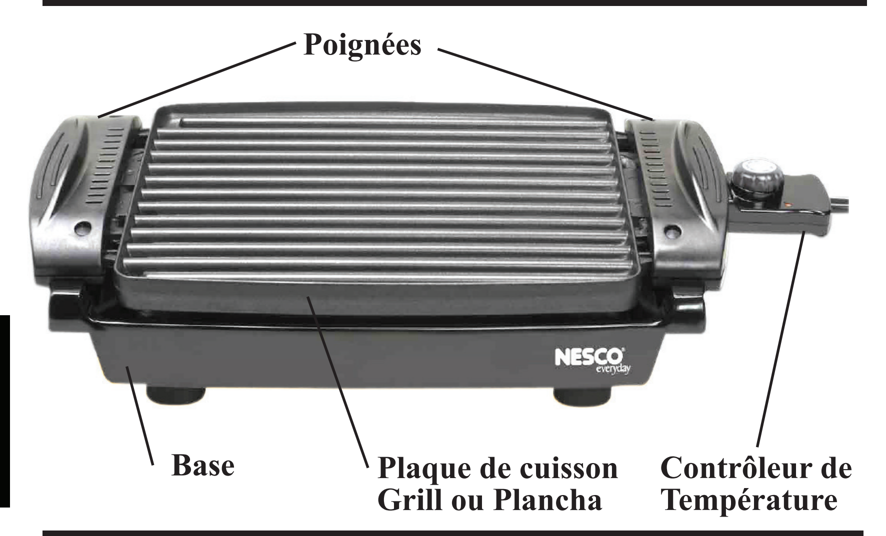
1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour se protéger contre la décharge électrique n'immergez pas la corde, la prise, ou le contrôleur de température dans l'eau ou tout autre liquide.
4. La surveillance étroite est nécessaire quand n'importe quel appareil est employé par ou les enfants proches.
5. Débranchez du débouché électrique si non utilisable et avant le nettoyage. Laissez se refroidir avant de mettre dessus ou enlever des pièces, et avant le nettoyage.
6. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une prise endommagée ou après un dysfonctionnement ou a été endommagé de quelque façon. Pour éviter les risques, le retour à l'appareil NESCO® Service usine pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, d'électrocution ou de blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de table ou un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz chaud ou électrique ou dans un four chauffé.
11. L'extrême prudence doit être employée en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou ou d'autres liquides chaudsl
12. Attachez toujours la prise à l'appareil d'abord, puis branchez la corde dans la prise murale. Pour déconnecter, tournez n'importe quel contrôle à, puis enlevez la prise de la prise murale.
13. N'employez pas l'appareil pour autre que l'usage prévu.
14. Placez toujours l'appareil sur une surface plate et stable.
15. Alors qu'en cours d'utilisation, conserver qube 3 hors de la portée des bébés et des enfants.
16. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance tandis qu'en service.
17. En service, gardez l'appareil 2,54 cm des murs et ne l'employez pas près ou sous d'un surplomb, tel qu'un placard.
18. Ne pas utiliser sans la base en place. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
19. Des carburants, tels que le charbon de bois ou analogues, ne doivent pas être employés avec l'appareil.

CONSERVER CES DIRECTIVES

Fiche polarisée : Cet appareil possède une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche est conçue pour entrer dans la prise polarisée d'une seule façon. Si la fiche n'entre pas correctement dans la prise, retourner la fiche. Si elle n'entre toujours pas correctement, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de modifier la fiche.

Directives relatives au cordon court : Un cordon d'alimentation court est fourni dans le but de réduire le risque de s'y empêtrer ou de trébucher. Des rallonges peuvent convenir si elles sont utilisées avec prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon doivent être au moins celles inscrites sur l'appareil. Le cordon long ne doit pas s'étendre d'un côté à l'autre du dessus de la table où les enfants pourraient le tirer ou quelqu'un pourrait trébucher involontairement.

Partes



Avant première utilisation

Avant d'employer l'appareil, LISEZ ET SAUVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS. Essuyez en bas de l'appareil avec un tissu humide mou et assurez-vous qu'il n'y a aucun métal ou les corps étrangers sur la température sondent. Essuyez sec avec le tissu mou. NOTE : Pendant la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur. C'est normal et l'odeur potentielle consommera rapidement.

Fonctionnement

1. Placez la base sur une surface plate, résistante à la chaleur, stable dans un puits - secteur aéré.
2. Sélectionnez côtelées grill côté lisse ou côté crêpière. Ensemble plaque de cuisson dans la base..
3. Assurez-vous que le contrôleur de température est dans la position de repos. Insérez le contrôle dans l'admission sur faire cuire la poignée de plat. Insérez alors la prise dans le débouché électrique.
4. Ajustez le contrôleur sur l'arrangement désiré. NOTE : Le signal lumineux sur le contrôleur indique l'arrangement de la chaleur. Quand l'arrangement désiré est atteint, la lumière s'éteindra. Elle continuera à faire un cycle en marche et en arrêt pendant l'utilisation d'indiquer qu'arrangement de la chaleur est automatiquement maintenue.
5. Allow préchauffent 7-10 minutes. Placez la nourriture directement sur faire cuire le plat. Faites cuire la nourriture à la cuisson désirée.
6. Si de finition en faisant cuire, tournez le contrôleur à et enlevez la prise de la prise de courant. IMPORTANT: Pour éviter la blessure attendez jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi avant d'enlever le contrôleur de température.

ATTENTION:

- L'huile chaude et le liquide peuvent éclabousser pendant que la graisse et le coup de jus s'égouttent le plateau.

- PRENEZ SOIN TOUJOURS TOUT EN EMPLOYANT CET APPAREIL!
- NE TOUCHEZ PAS les surfaces chaudes tout en faisant cuire. Le gril ou la gauffreuse peut devenir chaude tout en faisant cuire et restera après utilisation chaud et pendant refroidissez.
- Ne surchargez pas la surface de gril.
- N'enlevez pas la sonde de la température jusqu'à ce que le cadran soit arrêté à OFF, la corde débranchée et l'appareil est complètement refroidi.
- Ne déplacez pas l'appareil tandis qu'en service.

Cuisson des Bouts

- Si vous utilisez brochettes en bambou ou en bois, faites-les tremper dans l'eau pendant au moins 30 minutes avant de l'utiliser pour éviter les brûlures.
- Employez seulement les ustensiles en plastique et ou en bois pour éviter de rayer la surface antiadhésive.
- Ne coupez jamais la nourriture sur la surface antiadhésive.
- Coupez les aliments en petits morceaux égaux à garantir plus encore la cuisson.
- Des aliments surgelés devraient toujours être dégelés avant qu'ils soient grillés.
- Si vous grillez des légumes, des poissons ou la viande maigre, pulvérisez la surface grillante avec un pulvérisateur à cuire avant de s'allumer. Si vous grillez la viande avec de n'importe quelle quantité de la graisse, ou si la nourriture a été marinée, il n'y a aucun besoin de traiter le gril avant de faire cuire.
- Si vous utilisez une marinade avec l'huile, place grill près d'un capot d'évacuation. L'huile ou la graisse peut produire de la fumée.

Cuisson du Guide

Nourriture	Temps de Cuisson Approximatif	Arrangement de Cadran
Le poisson	10-15 minutes	Medium
Lard	10-15 minutes	Medium-Low
Saucisse lie	20 minutes	Medium-Low
Des Hamburgers	15-20 minutes	Medium
Hot dogs	15 minutes	Medium
Les Blancs de Poulet	15-20 minutes each side	Medium-High
Côtelette de Porc le l'os	10-12 minutes each side	Medium-High
Bifteck (rare)	4-6 minutes each side	Medium-High
Bifteck (bon fait)	7-9 minutes each side	Medium-High

Instructions de soin et de nettoyage

1. Tournez le contrôleur de température à et débranchez la corde de la prise de courant.
2. Permettez toujours au grill de se refroidir complètement avant de nettoyer et enlever le contrôleur de température.
3. Enlevez le contrôleur de température à partir de l'unité. N'IMMERGEZ JAMAIS LE CONTRÔLEUR DE TEMPÉRATURE DANS L'EAU OU N'IMPORTE QUEL AUTRE LIQUIDE.
4. Enlevez doucement le gril refroidi et nettoyez avec de l'eau chaud savon. Employez le tissu ou l'éponge mol pour nettoyer la surface de gril et la surface externe.
5. Permettez à la base de se refroidir complètement avant le nettoyage. Absorbez n'importe quel exès d'eau ou graisse de base avec une serviette de papier. Nettoyez avec de l'eau savonneux chaud.
6. Enlevez les taches têtues avec une protection de récurage en plastique et un liquide de lavage doux de plat.

Français

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Cet appareil est justifié pour un an à compter de la date de l'achat original contre les défauts de matériau et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas le transport dommages, mauvaise utilisation, accident ou incident similaire. Cette garantie vous donne des droits spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits qui varient d'état à état. Ce produit est destiné aux uniquement à un usage domestique, non pas à usage commercial. La garantie ne couvre pas utilisation commerciale.

Votre nouveau Nesco windows® qube 3 est équipé de nombreuses fonctions de sécurité. Toute tentative pour entraver le fonctionnement de ces fonctions de sécurité rend cette garantie nulle et non avenue. Dans le cas que nous recevons un appareil de service que a a été altérée, nous nous réservons le droit de le restaurer à son état d'origine et de charge de la réparation.

Pour un service en garantie - produits défectueux peut être renvoyé, port payé, avec une description du défaut de: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, Pour no-frais de réparation ou de remplacement à notre option.

Doivent notamment comporter la preuve de l'achat ou à la copie du projet de loi original de vente pour le renvoi du produit pour le service de garantie.

Veuillez appeler satisfaction de la clientèle au 1-800-288-4545 pour obtenir une autorisation de retour avant l'expédition.

- Pour un service en garantie, de suivre les instructions énoncées dans la garantie. Lors de la commande nouvelles pièces, assurez-vous que vous avez toujours mentionner le numéro de modèle du produit.
- Appelez-nous sur notre numéro sans frais, le 1-800-288-4545 et nous dire au sujet de votre problème.
- Si nous vous demander d'envoyer la totalité ou une partie de votre appareil pour nous pour réparation ou remplacement, notre satisfaction de la clientèle représentant fournira un numéro d'autorisation de retour (ce nombre notifie notre ministère recevant à accélérer la réparation).Pack votre unité soigneusement dans un carton solide avec rembourrage suffisant pour éviter tout dommage parce que les dommages causés dans le transport maritime n'est pas couvert par la garantie.
- Imprimer vos nom, adresse et numéro d'autorisation de retour sur l'emballage.
- Écrire une lettre expliquant le problème. Inclure les éléments suivants : votre nom, l'adresse et le numéro de téléphone et d'une copie de l'original de la facture de vente. Fixez l'enveloppe scellée contenant la lettre l'intérieur de l'emballage.
- Assurer l'ensemble de la valeur du Nesco windows® qube 3 et navire prépayé pour:

Attn: Factory Service Dept.
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Este producto está diseñado para uso doméstico solamente -

Al usar productos electrodomésticos siempre se deben seguir precauciones de seguridad básicas como las siguientes:

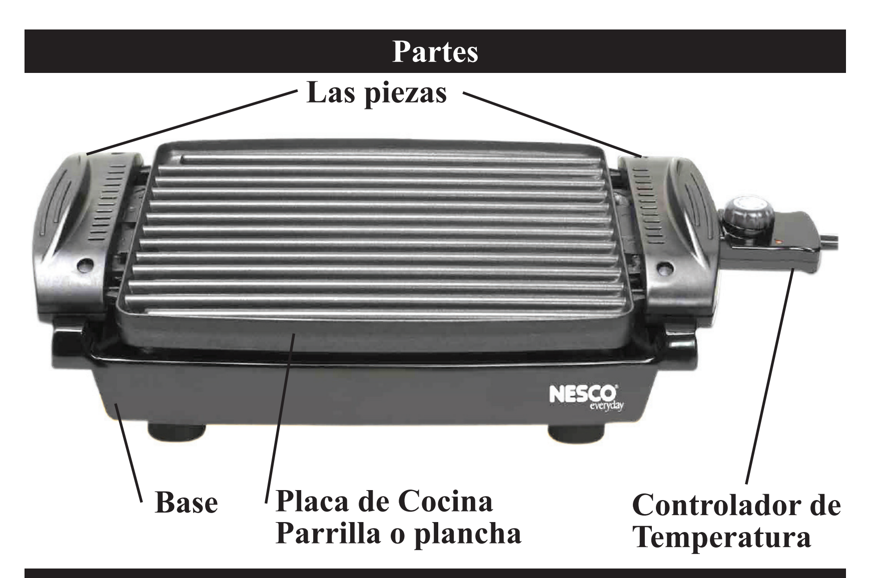
1. Lea TODAS las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilizan identificadores o mandos.
3. Para proteger contra el riesgo de descargas eléctricas no se debe sumergir cable o el enchufe o controlador de temperatura en el agua o de otro líquido.
4. Es necesaria una estricta supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente eléctrica cuando no esté en uso y antes de proceder a la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar las piezas, y antes de la limpieza.
6. No haga funcionar el aparato con un cable dañado o enchufe o después de un mal funcionamiento del aparato o se ha dañado de alguna manera. Para evitar los riesgos, regreso aparato a NESCO® servicio en la fábrica Departamento para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios accesorios no recomendados por el fabricante puede ser causa de incendio, choque eléctrico o lesiones a las personas.
8. No uso al aire libre.
9. No deje colgar por cable borde de tabla o contador, o toque superficies calientes.
10. No coloque encima o cerca de un gas caliente o quemador eléctrico o en un horno precalentado.
11. Se debe tener mucho cuidado cuando se mueve un aparato con aceite caliente o u otros líquidos calientes.
12. Enchufe siempre al aparato en primer lugar, a continuación, cable de conexión en la toma de la pared. Para desconectar, gire a cualquier control de apagado, a continuación, quitar el tapón de la toma de la pared.
13. No utilice aparato para otros de uso previsto.
14. Coloque siempre aparato sobre una superficie plana y estable.
15. Mientras está en uso, mantener aparato fuera del alcance de los bebés y los niños.
16. No deje el aparato desatendido mientras está en uso.
17. Cuando use, deje aparato 2,54 cm de las paredes y no usarlo cerca o bajo un saliente, como un armario.
18. No utilice sin base en su lugar. Limpio después de cada uso.
19. Los combustibles, como el carbón vegetal o similares, no se deben utilizar con aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Enchufe Polarizado: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pala es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, enchufe está pensado para que se adapten a polarizada sólo uno toma forma. Si el enchufe no encaja plenamente en la toma de corriente, revertir el enchufe. Si aún no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe en modo alguno.

Cable corto Instrucciones: un corto cable de suministro de energía es suministrada para reducir el riesgo de perdernos en o tropezarse con un cable más largo. Los cables de extensión puede utilizarse si se pone gran cuidado en su uso. Si se utiliza un cable alargador, la calificación de notable eléctrica del cordón debe de ser al menos tan grande como el de calificación eléctrica del aparato. El cable ya no debe ser organizado de tal manera que no enganchadas en el tablero en donde puede ser arrastrado por los niños o tropezar accidentalmente..

Partes



Antes del primer uso

Antes de utilizar el aparato, LEER Y GUARDAR TODAS LAS INSTRUCCIONES. Limpie el aparato con un trapo suave y húmedo y asegúrese de que no hay metal u objetos extraños en la sonda de temperatura. Secar con un paño suave. NOTA: En el primer uso, el aparato puede despedir un ligero olor. Esto es normal y la posible olor se quemará rápidamente.

Funcionamiento

1. Coloque la base de un plano, resistente al calor, superficie estable en un área bien ventilada.
2. Seleccione asurcados grill lado suave o comal lado. Programada para la cocción en placa base.
3. Asegúrese de que el controlador de temperatura está en la posición de APAGADO. Inserte control en entrada en plancha de cocina. A continuación, inserte el enchufe en toma de corriente eléctrica.
4. Ajustar el controlador a la posición deseada. NOTA: La señal de luz en el controlador indica configuración de calor. Cuando se alcanza el ajuste deseado, la luz se apague. Se continuará el ciclo de y durante el uso de calor para indicar se mantiene automáticamente.
5. Permitir el precalentamiento 7-10 minutos. Coloque los alimentos directamente sobre la cocina placa. Cocine los alimentos al punto deseado.
6. Cuando haya terminado cocinar, girar el controlador a la posición de apagado y quitar el tapón de la toma de alimentación. IMPORTANTE: Para evitar lesiones esperar hasta que el aparato se haya enfriado antes de quitar el controlador de temperatura.

PRECAUCIÓN:

- Caliente el aceite y el líquido puede splash como grasa y jugos hit goteo..
- Tenga siempre cuidado AL USAR ESTE APARATO!

- NO TOQUE! Las superficies calientes mientras cocina. El grill o en una plancha caliente puede ser mientras se cocina y se mantendrá caliente después de usar y durante el enfriamiento.
- No sobrecargue el grill superficie.
- NO retire la sonda de temperatura hasta que se gira el dial a OFF, el cable desenchufado y aparato es enfriado por completo.
- No mueva el aparato mientras está en uso.

Consejos de Cocina

- Si se utiliza o bambú pinchos de madera, remojar en agua por lo menos 30 minutos antes de su uso para evitar que se queme.
- Utilice sólo plástico o utensilios de madera para evitar que se raye la superficie antiadherente.
- Nunca cortar los alimentos en superficie antiadherente.
- Corte los alimentos en trozos pequeños y en condiciones de igualdad para asegurar más incluso cocinar.
- Alimentos congelados deben siempre ser descongelados antes de que se hace a la parrilla.
- Si se cocinan las verduras, pescado o carne magra, rociar la superficie con un aerosol para cocinar antes de encender. Si usted es cocinar carne con cualquier cantidad de grasa, o si la comida se ha marinado, no hay necesidad de tratar la parrilla antes de cocinar.
- Si se utiliza una marinada con el aceite, coloque barbacoa cerca de una capucha de escape. El aceite o la grasa puede producir humo.

Guía de Cocina

Alimento	Tiempo de Cocción Aproximado	Configuración de Marcado
Pescado	10-15 minutes	Media
Bacon	10-15 minutes	Media-Bajo
Salchichas	20 minutes	Media-Bajo
Hamburguesa	15-20 minutes	Media
Perro caliente	15 minutes	Media
Pechuga del pollo	15-20 minutes each side	Media-Alta
Chuletas de Cerdo con hueso	10-12 minutes each side	Media-Alta
Steak (raro)	4-6 minutes each side	Media-Alta
Steak (bien hecho)	7-9 minutes each side	Media-Alta

Cuidado y las Instrucciones de Limpieza

1. Controlador de temperatura para girar apagado y desconectar cable de la toma de alimentación.
2. Permitir Siempre grill para que se enfríe completamente antes de proceder a la limpieza y extracción controlador de temperatura.
3. Quitar el controlador de temperatura de la unidad. NO SUMERJA NUNCA CONTROLADOR DE TEMPERATURA EN EL AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.
4. Retire con cuidado el enfriado parrilla y limpieza con agua jabonosa caliente. Utilice paño suave o una esponja para limpiar superficie parrilla y la superficie exterior.
5. Permitir base para que se enfríe completamente antes de realizar la limpieza. Absorber el exceso de agua o grasa de base con una toalla de papel. Limpiar con agua jabonosa caliente.
6. Eliminar manchas difíciles con un plástico estropajos y detergente de lavavajillas.

UN AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

Este aparato está garantizado para un año de la fecha de compra original contra defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre daños transporte, mal uso, accidente o incidente similar. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos que varían de estado a estado. Este producto está destinado exclusivamente a un uso doméstico, no para uso comercial. Garantía no cubre uso comercial.

Su nuevo NESCO® aparato viene equipada con numerosas características de seguridad. Cualquier intento de interferir con el funcionamiento de estas características de seguridad hace que esta garantía nula y sin valor. En el caso que recibimos un aparato para el servicio que se ha alterado, nos reservamos el derecho a restaurarlo a su estado original y de cargos para la reparación..

Para servicio en garantía - productos defectuosos pueden ser devueltos, portes pagados, con una descripción del defecto a: The Metal Ware Corporation, 1700 Monroe Street, Two Rivers, Wisconsin 54241, En caso de no cobrar reparación o sustitución en nuestra opción.

Debe incluir el comprobante de compra o copia del original del proyecto de ley de venta cuando devuelva el producto por un servicio de garantía.

Satisfacción del Cliente Por favor llame al 1-800-288-4545 para obtener una Autorización de Devolución antes de su envío.

- Para el servicio durante el período de garantía, siga las instrucciones establecidas durante el período de garantía. Al ordenar piezas nuevas, asegúrese de que usted siempre menciona el número de modelo del producto.
- Llame a nuestro número gratuito, 1-800-288-4545 y cuéntenos acerca de su problema.
- Si queremos darle instrucciones para enviar a todos o parte de su aparato a nosotros para la reparación o reemplazo de Satisfacción del Cliente, nuestro representante le proporcionará un número de Autorización de Devolución (este número notifica a nuestro departamento receptor para acelerar la reparación). Service Pack su unidad cuidadosamente en una caja de cartón resistente con suficiente margen para evitar daños porque los daños causados en el envío no está cubierto por la garantía.
- Imprimir su nombre, dirección y número de Autorización de Devolución de los envases de cartón.
- Escribir una carta explicando el problema. Incluyen los siguientes: su nombre, dirección y número de teléfono y una copia de la factura original de venta. Adjuntar el sobre sellado con la carta dentro de la caja
- Asegurar el paquete para el valor de la NESCO® aparato y buque de prepago:

Atención: Repare el departamento
The Metal Ware Corporation
1700 Monroe Street
Two Rivers, WI 54241, USA

NESCO®



1 - 800 - 288 - 4545